



# SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**30373 – PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO  
C/O S. DANIELE U.S.A.**

Rev.00  
del 01.02.2015

**Prodotto:** Prosciutto crudo stagionato c/o S. Daniele U.S.A.

**Codice prodotto:** 30373

**1. Definizione e presentazione:**

Coscia di suino con osso stagionata per minimo 400 gg.

**2. Produttore:**

Morgante S.p.a. Via Aonedis 3, 33038 San Daniele del Friuli (UD)

**3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria:**

CE IT 649 L

**4. Origine carni:**

“Origine Italia”

**5. Composizione-pezzatura-dimensioni:**

Peso da 8.5 a 10 Kg Circa.

**6. Temperatura del prodotto:** Conservare in luogo fresco e asciutto

**7. Modalità di servizio:**

Secondo esigenze del cliente.

**8. Trasporto:** Automezzi refrigerati

**9. Shelf life**

Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione

**10. Caratteristiche merceologiche:**

**10.1) Caratteristiche chimico-fisiche:**

Vedi caratteristiche nutrizionali sotto riportate

**10.2) Caratteristiche microbiologiche:**

Conforme ai Reg. FSIS e al 9CFR 430

**10.3) Caratteristiche merceologiche-sensoriali:**

Colore della cotenna: Giallo paglierino

Colore del grasso : Bianco

Colore del magro : Rosa uniforme

Odore: Gradevole e delicato

Consistenza: Soda

**10.4) Ingredienti:**

Carne suina, sale.

**11. Stilbenici- tireostatici-sostanze ad azione ormonale od antiormonale:** Assenti

**12. Residui di farmaci-antibiotici-antiparassitari o altre sostanze pericolose o nocive per la salute umana:** assenti o entro i limiti normativi.

**13. Allergeni:** Assenti.

**14. Materiali a contatto e imballaggi:**

Esclusivamente ad uso alimentare

**15. Additivi:** Non contenuti



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**30373 – PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO  
C/O S. DANIELE U.S.A.**

Rev.00  
del 01.02.2015

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g

Parametri	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	267
	KJ/100g	1113
Grassi totali	%	18
di cui acidi grassi saturi	%	6.1
Carboidrati	%	< 0.50
di cui zuccheri	%	0
Proteine:	%	26
Sale	%	4.4

Approvato da RAQ  
*Enrico Raffagnini*